

Tagliatelle s kozím sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny tagliatelle 500 g
- Měkký kozí sýr 120 g
- Pancetta nebo anglická slanina 8 plátek
- Máslo 50 g
- Nakrájená polosušená rajčata 2 lžíce
- Nasekaná zelená petrželka 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tagliatelle uvaříme v dostatečném množství dobře osolené vody. Plátky pancetty nebo slaniny opečeme na pánvi a dáme je stranou. Do stejné pánve nalijeme olivový olej, přidáme kousek másla a nasekaný česnek a krátce orestujeme. Přidáme uvařené a scezené tagliatelle a několik lžic vody, ve které se těstoviny vařily, promícháme a ochutíme solí a pepřem. Těstoviny rozdělíme na talíře, posypeme je rozdrobeným kozím sýrem, nasekanou petrželkou, opečenými plátky pancetty a nakrájenými polosušenými rajčaty a ihned podáváme.